

Tarte aux mirabelles

Ingrédients

800g de mirabelles dénoyautées
Pâte
125g de beurre
250g de farine
1 verre d'eau
1 pincée de sel
1 œuf
1 cuil. de crème

Préparation

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le beurre. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu.

Dans une jatte mettre la farine, verser au milieu de l'eau et le beurre fondu, puis l'œuf et la crème. Ajouter de la farine tout en remuant jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance.

Laisser-la reposer deux heures au moins.

Aplatir la pâte au rouleau, l'étaler sur une tôle bien beurrée, et disposer les mirabelles sur la pâte.

Mettre à cuire au four ½ heure environ à 210°.

Recette tirée du site www.750g.com